Hachoir rotatif pour l'ail HK330

Le mode d'emploi suivant est fourni par le fabricant.

Comment utiliser le hachoir rotatif pour l'ail

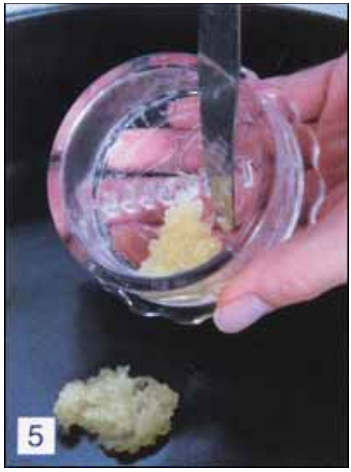
Tenez le hachoir dans votre main, le logo orienté vers le bas, et frappez les gousses d'ail deux ou trois fois pour décoller la peau.

Insérez les gousses dans le hachoir rotatif et faites pivoter le couvercle jusqu'à ce que vous obteniez la texture d'ail désirée.

En tournant le couvercle dans les deux sens, les morceaux d'ail formeront deux petits triangles faciles à récupérer.

Assurez-vous qu'il n'y ait plus d'ail haché sur les dents avant de retirer le couvercle.

Servez-vous d'un couteau de table pour récupérer les morceaux d'ail.



Pour le nettoyer, vous pouvez le rincer et le faire sécher à l'air libre, ou le placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Conseils pratiques :

1. Pour éplucher les gousses d'ail rapidement, frappez-les deux ou trois fois avec le hachoir rotatif. La peau se décolle plus facilement par la suite. Retirez la peau de la gousse avec vos doigts.
2. Laissez un peu d'espace entre le couvercle et le socle avant de les faire tourner. Votre hachoir rotatif est plus facile à utiliser de cette manière. L'ail peut ainsi être déchiqueté couche par couche. Si vous suivez ces étapes comme indiqué, l'ail est broyé pratiquement sans effort.
3. Pour récupérer rapidement et facilement l'ail haché, faites tourner le couvercle dans une direction jusqu'à ce que vous sentiez de la résistance. Tournez-le ensuite dans le sens contraire jusqu'à ce que vous sentiez de la résistance à nouveau. Faites-le pivoter légèrement dans l'autre sens une autre fois pour pousser l'ail haché vers le centre. Assurez-vous qu'il n'y ait plus d'ail sur les dents avant de l'ouvrir.
4. Utilisez un couteau de table pour récupérer les deux amas d'ail haché sans gâchis.

Contrairement à vos narines, ce hachoir adore l'ail. Faites-lui plaisir et placez-y de grandes quantités d'ail épluché. Dépendant de leur taille, vous pouvez y placer deux, trois ou même quatre gousses. Ce hachoir a été conçu pour les vrais amateurs d'ail qui ont tendance à doubler ou tripler les quantités d'ail indiquées dans les livres de recettes.